

Tuntatar m/ spinatsalat og rucoladressing

6 pers.

600 gr tun skal være frosset 1 døgn
2 spsk hakket capers
1/2 spsk grov sennep
2-3 spsk trøffelolie
salt - peber

125 gr babyspinat
2 stk salatløg
3 tomater

Dressing
1/2 bk rucolasalat
1/2 bt basilikum
2 stk limesaft
1 1/2 dl olivenolie
salt- peber — sukker

Rens tunen for evt sener. Hak tunen, så fint du kan og mos tunen med siden af kniven til en blød masse, røres med hakket capers, smages til med grov sennep, trøffelolie, saft og peber. Tryk tataren ned i en rund form og sættes på køl.

Dressing.

Skyl rucolasalat og basilikum blendes med limesaft- olie smages til med salt, peber og sukker.

Salat.

Rens og skyl spinat, skæres i grove strimler, pil løg, skær løget igennem skæres i tynde strimler.

Tomater skæres igennem, fjern kernerne og skær tomaterne i strimler.

Ved servering: Vend salatløg og spinat i dressing. Tomaterne bruges til pynt.

